



Prémiový rad 4 druhových medovín značky APIMED predstavuje rad čistých prírodných medovín, vzájomne odlišných druhom medu, z ktorého sú vyrobené. Trnavská medovina je vyrobená z kvetového medu s bylinkami a koreninami, Staroslovanská svetlá medovina je vyrobená z agátového medu, Staroslovanská tmavá z lesného medu a Original Slovenská medovina je vyrobená z najlepších druhov slovenského medu lipy, lesného medu a čiernej maliny. Firma APIMED prichádza na trh s exkluzívnou novinkou: Medovina „Barrique“ 0,375 l z agátového medu.

Čo je to barrique?

Slovo barrique pochádza z francúzštiny, presnejšie z okcitánčiny – barrico a tradične označuje dubový sud s objemom 225 litrov, ktorý má svoj pôvod v regióne Bordeaux. Tento dubový sud sa používa k zreniu vína alebo medoviny. Najznámejšie sú barikové sudy vyrobené z amerického a francúzskeho duba, vysokú kvalitu však dosahujú aj sudy vyrobené zo slovenského duba. Pre uloženie vína a medoviny sa môžu použiť iba trikrát. Proces výroby barikových sudov zahŕňa okrem sušenia dreva a skladania sudov aj ich vypaľovanie. Intenzita vypálenia sa môže líšiť v závislosti od požiadavky výrobcu, akú výslednú chuť vína, respektíve medoviny chce dosiahnuť. Stupeň vypálenia barikového suda je od *Light*: mierne vypálenie - intenzívne drevné chute, *Medium*: stredné vypálenie - neutrálna aróma vo výraze vypálenia, *Medium plus*: stredné vypálenie plus začínajú sa prejavovať sladké chute duba, vanilky a korenia a *Heavy*: ťažké vypálenie - vysoká extrakcia aróm čokolády a karamelovej chuti.

Víno a drevo suda si navzájom odovzdávajú aromatické látky (vanilín, laktóny, triesloviny a nezkvasiteľné sacharidy). Dĺžka ležania vína a medoviny v barikovom sude záleží na skúsenostiach a požiadavkách výrobcu na konečnú arómu a chuť. Pokiaľ je táto doba príliš dlhá, potom aromatické a chuťové látky zo suda prekryjú odrodový buket vína alebo medoviny. Doba uloženia vína alebo medoviny v barikových suda bývá deklarovaná na etikete.

Barrique však neoznačuje len sud, ale aj jeden z procesov zušľachťovania vína alebo medoviny, nazývaný *élevage en barrique*. Cieľom tohto zušľachťovania v barikových suda je dodať vínam a medovine osobitú chuť, vôňu a tiež arómu po vanilke, čokoláde, sviežom dreve, praženej káve, či kokosových orechoch. Tieto osobité chute a vône získava víno a medovina po dlhšom kontakte s dubovým drevom, pričom doba ležania moku v barikových suda býva zväčša 6 až 24 mesiacov. Barikové vína sú tiež charakterizované vysokým obsahom trieslovín, ktoré sa dostávajú do moku v priebehu zrenia v dubových suda.

Medovina „Barrique“ 0,375 l z agátového medu

Je zlatistej farby s jemnou vôňou po koňaku prechádzajúcou do vône prezrelej žltej hrušky. Chuť je plná a šťavnatá. V dochuti sa objavuje jemná vanilka a čokoláda získaná z barikového suda. V tejto medovine sa elegantne snúbi lahodná chuť a jemný buket agátového medu s vanilkovo-čokoládovými tónmi barikového suda. Táto medovina dozrieva 6 mesiacov v barikových suda. Firma APIMED ju ponúka v limitovanej edícii 3600 fliaš z troch rôznych druhov duba. Prvá 1200-kusová šarža je z barikových sudov z amerického duba. Nasledovať bude 1200 fliaš z francúzskeho duba a nakoniec uvedie do obehu medovinu, ktorá ležala v barikovom sude zo slovenského duba značky Boswell-Polónyi. Francúzsky a slovenský dub sú si chuťovo dosť podobné, extraktívnejšie, s vôňou čokolády a dochuťou po dreve. Americký dub je „whiskovitejší“ s jemnou dochuťou vanilky, preto s ním začali ako s prvým.

Bariková medovinu odporúčame piť vychladenú pri teplote 12 až 16 °C zo skleného pohára tulipánového tvaru, kde sa v jeho zúže-

CHUŤ JE ZMYSEL

MEDOVINA BARRIQUE je CHUŤ

SK: Medovina „Barrique“ z agátového medu je zlatistej farby s jemnou vôňou po koňaku prechádzajúcou do vône prezrelej žltej hrušky. Chuť je plná, šťavnatá v dochuti sa objavuje jemná vanilka a čokoláda po barikovom sude. V tejto medovine sa elegantne snúbi lahodná chuť a jemný buket agátového medu s vanilkovo-čokoládovými tónmi barikového suda. Táto medovina dozrieva 6 mesiacov v barikových suda.

GB: Med „Barrique“ of acacia honey is a golden color with a slight smell of cognac passing into yellow smells overripe pears. The taste is rich, juicy aftertaste appears fine after vanilla and chocolate oak barrels. This med is elegantly combines a delicious taste and a fine bouquet of acacia honey and vanilla - chocolate tones of oak barrel. This med matured 6 months in oak barrels.

nom ústí nádherne rozvinie barikový buket. Medovina „Barrique“ 0,375 l z agátového medu je už v predaji v cene 11,50 €.

Medovinu od spoločnosti APIMED nájdete vo vlastných predajniach v Trnave a v Bratislave a vo vybraných obchodoch, vinotékach a darčekových predajniach, ktoré nájdete na www.apimed.sk. Medovinu si môžete zakúpiť aj vo firemnom e-shope: <http://apimed.sk/eshop/medovina>.



Vino s dušou medu

Medovina je zlatistý prírodný nápoj opojnej sladkej chuti a jemného medového buketu. Svojím obsahom alkoholu, ktorý vzniká prírodným kvasením roztoku medu pomocou vínnych kvasiniek, sa tento mok zaraduje do kategórie vín, je to medové víno.

